PT

QUINTA DO PARAL
AZEITE VIRGEM EXTRA

ANO DE COLHEITA

2021

DENOMINAÇÃO

AZEITE VIRGEM EXTRA

OLIVAL

15 hectares em Vila de Frades, **Alentejo**, **Portugal**

O Azeite Quinta do Paral é produzido em modo de produção
biológico, cujas azeitonas proveem de um olival centenário.

VARIEDADES

Cordovil

COLHEITAS E EXTRAÇÃO

A colheita da azeitona é feita manualmente e ocorre entre o início e meados de novembro.
A extração é feita a frio.

NOTAS

Azeite fresco com aroma dominante a notas de maçã e alcachofra. O sabor é elegante com um final longo de frutos secos e pimenta rosa.

Quinta do Paral, 7960-131 Vidigueira, Portugal / +351 284 441 620 / loja@quintadoparal.com

EN

QUINTA DO PARAL
EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

HARVEST YEAR

2021

CLASSIFICATION

EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

OLIVE GROVE

15 hectares in Vila de Frades, **Alentejo**, **Portugal**

Quinta do Paral Olive Oil is an organic production from olives of a centenary olive grove.

VARIETALS

Cordovil

HARVEST AND EXTRACTION

The olive harvest is done manually and occurs between the beginning and middle of November.

TASTAING NOTES

Fresh olive oil with a dominant aroma of apple and artichoke notes. The taste is elegant with a long finish of nuts and pink pepper.

Quinta do Paral, 7960-131 Vidigueira, Portugal / +351 284 441 620 / loja@quintadoparal.com

DE

QUINTA DO PARAL
NATIVES OLIVENÖL EXTRA

ERNTEJAHR

2021

URSPRUNGSBEZEICHNUNG

NATIVES OLIVENÖL EXTRA

OLIVENHAIN

15 Hektar in Vila de Frades, Alentejo, **Portugal**

Das Olivenöl der Quinta do Paral wird in biologischer Produktion hergestellt, wobei die Oliven aus einem hundertjährigen Olivenhain stammen.

SORTEN

Cordovil

ERNTE UND EXTRAKTION

Die Olivenernte wird von Hand durchgeführt und findet zwischen Anfang und Mitte November statt. Die Extraktion erfolgt kalt.

VERKOSTUNGSNOTIZEN

Frisches Olivenöl mit dominantem Aroma von Äpfel- und Artischockennoten. Der Geschmack ist elegant mit einem langen Abgang von Nüssen und rosa Pfeffer.

Quinta do Paral, 7960-131 Vidigueira, Portugal / +351 284 441 620 / loja@quintadoparal.com